



VINO DI BARTOLO BRANCO SUAVE

VINHO DE MESA BRANCO SUAVE

1 L

A linha de vinhos de mesa Di Bartolo acaba de ser reestilizada para celebrar sua rica história com um visual mais contemporâneo e elegante. Unindo a herança e o saber-fazer de décadas dedicadas à mesa do brasileiro, os vinhos mantêm a essência que os tornou um clássico: o sabor autêntico da fruta e a versatilidade que acompanha os momentos mais simples do dia a dia. É a harmonia perfeita entre a tradição de uma marca consolidada e o frescor de uma nova apresentação, ideal para quem não abre mão de qualidade e memórias afetivas em cada taça.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: BRS Lorena e Moscato Embrapa

ORIGEM DAS VARIETADES: Brasil

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil






PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos e leve esmagamento
Prensagem lenta e delicada em prensa pneumática
Clarificação prévia do mosto
Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 15 e 17 °C
Uso de leveduras selecionadas
Fermentação malolática
Centrifugação
Maturação em tanques de inox
Estabilização tartárica
Filtração tangencial
Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS

-  Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados e aspecto límpido e brilhante.
-  Aromas de frutas cítricas com notas florais de boa intensidade
-  No paladar é leve e com doçura em harmonia com sua acidez, preservando o frescor
-  Harmoniza com pratos à base de peixes, saladas, queijos, sopas e cremes. Além disso, pode acompanhar sobremesas leves e a base de frutas
-  Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v
ACIDEZ TOTAL: 87 meq/L
AÇÚCARES: 80,0 g/L
pH: 3,34